

Panna Cotta ALSA





LES PLUS PRODUIT

- **Conforme à la nouvelle recommandation Nutrition du GPEMDA**
- **Sans arachide**
- **Teneur en acides gras trans < 1%**

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit : préparation deshydratée pour panna cotta

Mode d 'emploi : Porter à ébullition 1 L de lait 1/2 écrémé, ajouter 1L de crème liquide et 1 sachet de préparation. Mélanger puis verser dans des ramequins ou des moules individuels. Servir après complet refroidissement.

Dosage : 400g / 1l de lait+1L de crème **Rendement : 48 portions**

Liste d 'ingrédients : Dextrose, sucre, gélatine de porc, arômes (dont blé), matière grasse végétale hydrogénée*, lactose, protéines de lait, émulsifiant: E472a, stabilisant: alginate de sodium.

Allergènes, selon la Directive Européenne (2003/89/CE):
- présents dans la recette: **gluten-blé** (arôme), **lait-lactose** (lactose, protéines de lait)
- traces: gluten

* matière grasse totalement hydrogénée

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100g de produit	Pour 100g de produit préparé selon le mode d'emploi
Valeur énergétique	390 kcal / 1660 kJ	220 kcal / 900 kJ
Protéines	7,2 g	3,5 g
Glucides	85 g	17 g
- dont sucres simples		16,4 g
Lipides	2,4 g	15 g

La Panna Cotta ALSA est **conforme à la nouvelle recommandation Nutrition du GPEMDA**, puisqu il apporte moins de 20g de glucides simples à la portion. Par conséquent, sa fréquence d 'apparition dans les menus n 'est **pas limitée**.

Tous nos produits contiennent moins de 1% d'acides gras trans

Convient au végétariens (pas de viande ou poisson): oui

Convient au végétaliens (pas de produits provenant des animaux, poissons): non

Mise à jour en Mai 2006, n°6826200, rédigée par le service Nutrition/Qualité



Panna Cotta ALSA



INFORMATIONS TECHNIQUES

DLUO Garantie Client Distributeur : 4 mois

Mode de conservation du produit:

Avant ouverture : à conserver dans un endroit frais et sec, à température inf. à 25°C,
Après ouverture : à conserver dans un endroit frais et sec, à température inf. à 25°C,

Une fois le produit reconstitué,nous vous recommandons de le consommer dans un délai de 48h et de le conserver au réfrigérateur.

Qualité : Norme ISO 9001: 2000
HACCP en place
Produit non soumis à l 'étiquetage OGM, conformément à la réglementation en vigueur
Produit non ionisé
Produit ne necessitant pas de numéro d' agrément sanitaire CEE

INFORMATIONS LOGISTIQUES

Gencod UC : 3011360082626
Plan de palettisation (palette 800*1200) :

ELEMENT	CODIFICATION NORME EAN COM		DESCRIPTION DETAILLEE de la PALETTISATION	VOL NET /L (liquides)	POIDS NET /KG	POIDS BRUT / KG	DIMENSIONS EN MM			VOL. DM3
	CNUF	CODE PRODUIT					LONGUEUR	LARGEUR PROFONDEUR	HAUTEUR	
1 UNITE CONSOMMATEUR ou UC	301136	0082626	Panna Cotta		0,800	0,911	60,00	170,00	220,00	
1 UNITE DE REGROUPEMENT ou U Reg	301136	8262006	6 UC		4,800	5,470	388,00	183,00	241,00	17,11
1 COUCHE	301136	8262303	12 U Reg 72 UC		57,600	65,640	1200,00	800,00	241,00	231,36
1 PALETTE	301136	8262501	4 Couche 48 U Reg 288 UC		230,400	262,560	1200,00	800,00	1114,00	1069,44



NOUS CONTACTER

UNILEVER France Foodsolutions
23 rue François Jacob
92842 RUEIL MALMAISON CEDEX

Vous pouvez également nous contacter par mail :
info@unileverfoodsolutions.fr

Mise à jour en Mai 2006, n°6826200, rédigée par le service Nutrition/Qualité